REVISTA ILLUSTRADA DE PORTUGAL E DO EXTRANGEIRO

Preços da assignatura	Anno — 36 n.os	Semest. — 18 n.os	Trim. — 9 n.os	N.º á entrega
Portugal (franco de porte, m. forte)	3$800	1$900	$950	$120
Possessões ultramarinas (idem)....	4$000	2$000	—$—	—$—
Extrang. (união geral doscorreios)	5$000	2$500	—$—	—$—

23.º Anno — XXIII Volume — N.º 787

10 DE NOVEMBRO DE 1900

Redacção — Atelier de gravura — Administração

Lisboa, L. do Poço Novo, entrada pela T. do Convento de Jesus, 4

OFFICINA DE IMPRESSÃO — RUA NOVA DO LOUREIRO, 25 A 39

Todos os pedidos de assignaturas deverão ser acompanhados do seu importe, e dirigidos á administração da Empreza do OCCIDENTE, sem o que não serão attendidos.— Editor responsavel Caetano Alberto da Silva.

CHRONICA OCCIDENTAL

Socegou a excitação curiosa com respeito ao crime do Barreiro; de novo acorda com o julgamento dos Graças e companhia, assassinos do Fandango.

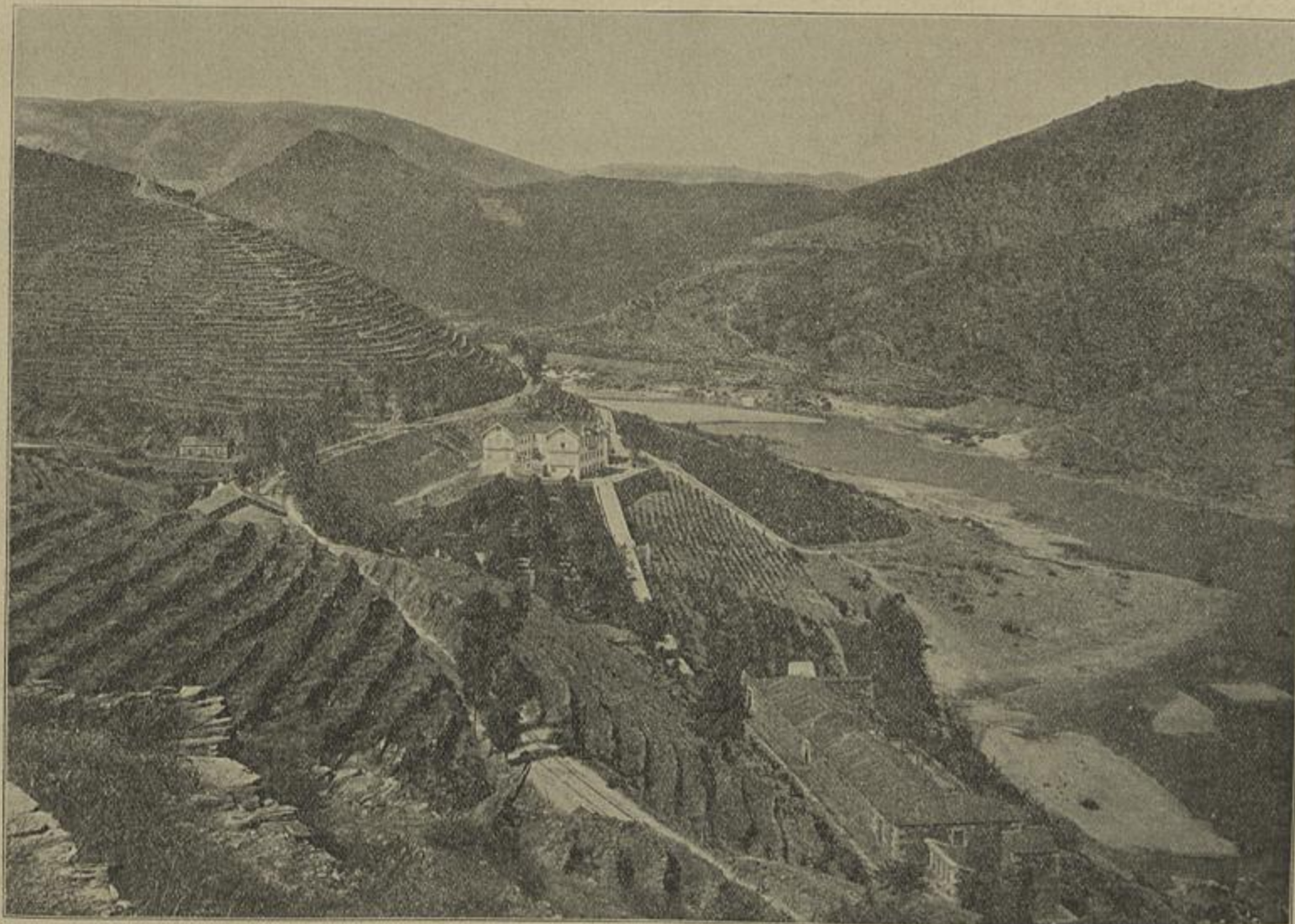
Não chegou a terminar o primeiro capitulo d'aquelle romance á Gaboriau, cujo heroe cada vez parece ter mais artes para fugir aos finos lebréos da policia. Os jornaes calaram-se todos a tal respeito. Mas as sessões do tribunal de Villa Franca occupam por sua vez estiradas columnas de composição miuda.

E é de crimes sobretudo que nos occupamos, ha muito, infelizmente: um pão nosso de cada dia, que nunca chega a enfastiar. Sem morte d'homem não ha drama capaz de commover.

Ora o assassino dos velhotes do Barreiro, ou tem pouca leitura d'obras d'arte ou quer trazer ao theatro uma nova escola. Todas as boas regras mandavam-lhe não deixar esfriar o interesse. Qual historia!... Poz-se a caminho pelas charnecas fóra, dormindo nos mattos mais densos, vivendo de bolotas roubadas, caminhando de noite á luz das estrellas e dormindo de dia nos fundos barrancos d'onde faz fugir os lobos. A não ser que, pelo contrario, muito bem repimpado na sua cadeira, leia todas as manhãs os jornaes e á noite na loja do barbeiro commente, a palitar os dentes, a crueldade dos Graças e a coragem do Queimada.

Como elle se deve alegrar de não ter tido cumplices! Com que prazer elle ha de citar dictados, que são tão certos no bom como no máo: — «Sete alfaiates para matarem uma aranha! Para quê? Pois não é certo que muitas mãos juntas não se salvam?»

E d'ahi, talvez um dia, com o dinheiro do velho e da velha, venha a ser um homem respeitabilissimo, com o seu dinheirinho emprestado a juros caros, fazendo-o prosperar, falando muito na sua honra e gabando-se de nunca faltar a um compromisso. E terá opiniões e ha de dizel-as de papo. Terá amigos que o escutem com risinhos lisongeiros e que lhe comam jantares.

«Le Portugal au point de vue agricole»

QUINTA DO VESUVIO, NO DOURO, PROPRIEDADE DO SR. ANTONIO BERNARDO FERREIRA

— Que diz V. Ex.ª do Kruger? E d'esta insurreição carlista? Qual é a sua opinião sobre o equilibrio europeu, o tratado com a Inglaterra e a guerra da China? V. Ex.ª tenciona ver a Duse e a Réjane? Qual é a peça que mais o interessa? Tem alguma opinião formada sobre o Ibsen e sobre o banquete republicano?

Ha muita gente por esse mundo, cujo principio foram negocios escuros, indecencias de familia, agiotagem, intrigas, calumnias, e devagarinho soube collocar-se e entrar com o pé direito n'essa triste sociedade, onde o dinheiro é deus, como o canta o Mephistopheles. E tão culpados são dos roubos e dos assassinatos os que dão o triste exemplo da facilidade de subir a escada social com o peso do oiro, como aquelles que, cá de baixo, com a bocca aberta para as migalhas, vão applaudindo esse novo genero de gymnastica, agora muito em voga no circo universal. Companhia comica, pouco musical e muito acrobatica.

Dinheiro! Dinheiro! Eterno assumpto!

Dá-me o mais e tira-me o menos que puderes!

Não ha poeta que o não tenha cantado, alguns, a maior parte, como um mytho, uma chimera. *Tlim!* É o estribilho d'uma engraçadissima poesia de João de Deus. Camões, que passou parte da vida nas prisões do ultramar por dividas, alguns versos lhe fez tambem. E todos elles, até quando cantam o amor, pensam no preço por que hão de vender o volume.

Vem o Kruger para a Europa decahido do seu poder, amargurado, separado barbaramente do seu povo a quem muito quiz. E o grande defeito da sua patria foi que os terrenos, que os camponezes boers sulcavam com os arados e cultivavam com tanto fructo, escondiam minas d'ouro.

O dinheiro é para tudo unidade, por elle tudo se avalia. Quem quer saber se a Duse é maravilhosa, se realmente o seu talento é o assombro que dizem as tubas da fama, não pergunta como ella faz a scena da *Edda Gabler*, ao queimar o manuscripto do homem que odeia; não pede que lhe descrevam como ella no segundo acto da *Mulher de Claudio* tenta com o perfume dos seus cabellos aquelle que, embriagado, se ha de tornar seu cumplice; pouco lhe importa que a Adriana Lecouvreur chore lagrimas verdadeiras ao beijar as flores que lhe mandou Mauricio de Saxe, que a Dama das Camelias, quasi a expirar arranque a todos lagrimas em sua ultima alegria. Pergunta apenas:

— Quanto custa um camarote de primeira ordem?

A mathematica toda, os grandes volumes de geometria, de algebra, de calculo superior, não são mais do que simples caminho para uma regra de tres final. De de os arabes, que inventaram os algarismos, Archimedes, Euclides, até Newton e Leibnitz; desde o primeiro homem que contou pelos dedos até á maravilhosa sciencia astronomica e mechanica que descobriu as leis dos movimentos dos astros e ajudou a construir as pontes gigantescas, que parecem tão leves como se fossem tecidas por fios de aranha; desde o pae Adão que por instincto descobriu que a linha recta era o mais curto espaço entre dois pontos até aos engenheiros constructores da torre Eiffel; tudo isso serve apenas para um calculo de capitalista: — «Quanto deixa por cento?»

«Quanto me dá?» pergunta elle.

«Quanto me tiram?» perguntam outros.

E da differença é que se vive ou se morre.

«Quanto me tiram?» Tambem não deixa de ser importante; e, depois dos planos para barateamento da carne, obra do sr. José de Azevedo, obtiveram o maior favor publico algumas das propostas, que se dizem apresentadas em conselho de ministros pelo sr. Anselmo de Andrade. — «Quanto me tiram? Muito menos? Pois viva o sr. Ministro da Fazenda!» E para a maior parte da gente aqui deveria acabar a discussão.

— «Mette dinheiro na bolsa» era o conselho do infame Iago. O dito anda agora muito mal applicado, quasi sempre, por todos aquelles que o citam. Iago aconselhava-o como meio de obter o que o amigo desejasse; todos cuidam hoje que o faria apenas como unico fim a que devem dirigir-se todos os nossos pensamentos e acções. Não era essa a philosophia de Shakespeare; mas é a dos homens d'hoje: — O que eu quero é massa!

Zola dedica-lhe um volume inteiro da sua obra e até Santa Thereza uma das melhores partes d'uma sua formosissima carta.

Querem-o alguns para o essencial e é esse o grande numero, e tanto que lhe dão nomes correspondentes a coisas que se comem: massa, milho, aquillo com que se compram os melões; são os modestos. Querem-o outros para figurar no mundo, para esconder as podridões da alma sob a capa doirada que lhes põe no encalço o regimento dos bajuladores; são os agiotas, os grandes syndicateiros, os assassinos do Fandango.

Tantos crimes tem esse dinheiro commettido, tanto por elle anda o mundo ás avessas, tanto os seus adoradores parecem cahir de joelhos ante a estatua de Kali, que, é coisa incrivel como, nas mãos de alguns, elle possa ainda transformar-se em motivo de bençãos, em fonte de lagrimas dulcissimas. Outro dia o cantaremos. Hoje puzemos mão na massa, apenas para descompol-a.

João da Camara.

CARTAS DA EXPOSIÇÃO

O inverno! O inverno!

Podem phantasiar as festas que quizerem. A exposição está moribunda, no estertor. Deram-lhe uma injecção de cafeina para lhe prolongar a vida uns dias; mas o olho que ella abriu era envidraçado e mortiço. Assistindo ao desmanchar da feira mais extraordinaria que se ha no mundo organisado, lembrando-nos que tantas riquezas d'arte accumuladas vão deixar para sempre aquelle ponto onde reunidas nos encantaram, sabendo que um dia muito breve os operarios demolidores vão trabalhar ainda com mais afan que os seus predecessores que ergueram aquelles novos palacios das Mil e Uma Noites, como é possivel que a tristeza nos não invada e como pode percorrer-se tão alegremente como d'antes aquella rua das Nações em que tantos pavilhões já fecharam, e entre elles o nosso?

Fala-se muito dos grandes negocios feitos por muitos expositores, que não só venderam por muito bom preço os objectos exhibidos, mas receberam encommendas importantissimas. E' essa por certo a grande conveniencia d'estas exposições, sobretudo para os grandes industriaes que n'ellas encontram a melhor maneira de fazerem reclamo aos seus productos.

A pequena industria tambem fez magnifico negocio. Só o shah da Persia deixou, segundo se diz, na exposição quatro milhões de francos, nem mais nem menos do que uma verdadeira e excellentissima fortuna oriental.

Para contrabalançar estes contentamentos temos as caras de palmo de muitos dos que no recinto da exposição se lembraram de organisar representações e divertimentos.

Mas isso o que admira? Se dentro da propria exposição havia tanta coisa, que de graça podia ser vista e que mais interessava do que passatempos, que pela maior parte não offereciam egual novidade?

Aqui lhes falei alguma vez da aldeia suissa, que essa, sim, era das mais bellas coisas e até para muitos um dos verdadeiros *clous* d'esta exposição. Pois esse mesmo espectaculo foi relativamente tão pouco concorrido, tanto ficou abaixo de todas as esperanças, que os capitalistas perderam mais de oitenta por cento do capital gasto.

Além do pavilhão de Portugal, acham-se tambem fechados na Rua das Nações os da Allemanha, Dinamarca e Estados Unidos.

Signal de morte, que foi dado á exposição pelas primeiras chuvas.

Tivemos o gosto de dar aqui um abraço ao nosso grande artista Raphael Bordallo Pinheiro, que entre os melhores artistas francezes conta muitos e enthusiasticos amigos. Deve a estas horas estar chegando a Portugal. Muito breve lá nos encontraremos.

Paris—5 de novembro de 1900. *M. C*

AS NOSSAS GRAVURAS

«LE PORTUGAL AU POINT DE VUE AGRICOLE»

Os vinhedos e os vinhos

Pela importancia especial da vinicultura em o nosso paiz e para divulgar os primores da magnifica obra dos srs. Cincinnato da Costa e D. Luiz de Castro, conseguimos por muito especial favor da grande commissão de Lisboa organisadora da secção portugueza na Exposição de Paris, copiar em o Occidente ainda mais estes clichés autotypicos que figuram no «Le Portugal au point de vue agricole.»

São todos refferentes a assumptos viticolas e figuram no capitulo I *Os vinhedos e os vinhos* da Parte Primeira d'aquella publicação que está posta á venda ao preço de propaganda de 3$000 mas que mesmo materialmente, vale o triplo ou mais.

N'este momento em que a crise dos vinhos nos assoberba não é nunca de mais provarmos por todas as formas como sabemos tratar d'este inestimavel producto do nosso uberrimo solo. E como o principe dos vinhos portuguezes — na phrase de Antonio Augusto de Aguiar — é o do Porto, que só elle obteve seis *grands prix* na recente Exposição Universal, dedicamos lhe a maioria das estampas que tomam logar n'este numero da nossa revista e que não são a terça parte das que illustram só esse capitulo da monumental obra.

Inserimos pois a magnifica vista do conjuncto da famosa Quinta do Vesuvio, no Douro, que é por assim dizer o prototypo d'aquella região vinicola e pertence hoje ao filho mais velho da sr.ª D. Antonia Ferreira, que d'ella cuida com extremos de zelo e intelligencia. É uma propriedade modelar, honra da provincia onde se estende e do paiz.

Saltâmos depois ao sul do reino e vamos apresentar aos nossos leitores uma das divisões da Adega Social de Vianna do Alemtejo, obra de vontade e de exemplo da união vinicola e oleicola do sul, dirigida pelo agronomo e incançavel trabalhador sr. Antonio Isidoro de Sousa.

Ainda ha pouco, n'uma notavel conferencia proferida na Real Associação Central de Agricultura e inserta no *Boletim* da mesma sociedade, este illustrado vinhateiro descrevia a sua obra e os seus resultados incitando o paiz vinicola a seguir no caminho aberto por elle, fundando adegas sociaes. Parece que este appello foi escutado não só nos campos como tambem nas regiões officiaes. Em França onde a plethora de producção tambem se accentua, appelam os espiritos illustrados como systema de defeza e como possivel remedio, para a associação de vinhateiros sob esta forma.

Em gravuras pequenas disseminam-se alguns aspectos vinicolas da nossa terra.

Para completarmos hoje a nossa homenagem á viticultura portugueza e ao «Le Portugal au point de vue agricole» transcrevemos uma pequena parte do capitulo — *Os vinhedos e o vinho* — devido á penna do sr. Cincinnato da Costa, esperando em breve dar cabida a um trecho do capitulo do sr. D. Luiz de Castro, completando assim o nosso applauso á bella obra que levaram a effeito.

DESCRIPÇÃO SUMMARIA DAS REGIÕES VINICOLAS DE PORTUGAL

Sob o ponto de vista vinicola consideramos subdividido o paiz em 13 regiões distinctas, a saber:

1.ª Região — Entre Douro e Minho.
2.ª » — Traz-os-Montes.
3.ª » — Douro.
4.ª » — Beira Littoral.
5.ª » — Bairrada.
6.ª » — Beira Alta.
7.ª » — Dão.
8.ª » — Beira Baixa.
9.ª » — Extremadura.
10.ª » — Bacia e Littoral do Tejo.
11.ª » — Alemtejo.
12.ª » — Algarve.
13.ª » — Ilhas adjacentes.

Foi organisada esta sub-divisão do continente do reino e ilhas adjacentes em 13 regiões vinicolas, como simples methodo de estudo, sem pretensão a uma classificação rigorosa e precisa. Agrupamos os vinhos d'uma mesma zona agricola, ou os que entre si offerecem mais intimos laços de parentesco, sem nos preoccuparmos com as divisões administrativas do paiz que nada indicam sob o duplo ponto de vista das condições do meio e da qualidade dos generos produzidos. E pareceu-nos sobretudo, ao procurarmos estudar os vinhos portuguezes, que deveriamos destacar, em regiões distinctas, importantes zonas vinhateiras, que até hoje injustamente se teem deixado ficar confundidas no centro da divisão commum provincial, sem lhes dar um logar proprio na carta vinicola do paiz.

É assim que ampliando as classificações até hoje feitas, e tornadas classicas pelos notaveis escriptos de João Ignacio Ferreira Lapa, visconde de Villa Maior, e Antonio Augusto de Aguiar, nós procuramos delimitar mais duas novas regiões, ambas de grande importancia, embora de muito differente extensão cultural, a região da Bacia e Littoral do Tejo e a região do Dão.

Pareceu-nos que os vinhos muito distinctos e de grande affinidade de typos entre si d'estas duas zonas vinicolas se não deviam deixar englobados

nas designações communs e que nada os caracterisam de vinhos da Extremadura e da Beira Alta.

A carta vinicola que acompanha este capitulo indica as differentes regiões do paiz como nós as delimitamos.

Repetimos que esta classificação não tem porém nada de rigoroso, e apenas offerece uma base para estudo que trabalhos ulteriores e com melhor conhecimento do paiz poderá fazer alterar.

A 1.ª região vinicola ou região de Entre Douro e Minho é uma vasta zona agricola situada ao norte de Portugal, comprehendendo os tres districtos administrativos de Vianna do Castello, Braga e Porto. Abrange integralmente o territorio que forma a provincia do Minho e o primeiro districto da antiga provincia do Douro.

A sua propria designação indica os seus limites naturaes ao norte e ao sul, formados pelos leitos dos dois importantes rios, o Minho ao norte, no limite extremo de Portugal, que o separa da Hespanha, e o Douro ao sul. Ao poente é limitada esta região pelo oceano Atlantico; ao nascente a sua delimitação é feita pelas serras do Gerez e Cabreira, no Tamega e serra do Marão, por onde confina com a 2.ª região vinicola de Traz-os-Montes.

A sua superficie total é de 7.306 kilometros quadrados.

A vinha é cultivada n'esta região por uma forma muito caracteristica, differente da que se encontra em uso em outras regiões do paiz. Em muito poucos casos se encontram vinhas seguidas, cobrindo muitos hectares de superficie. De ordinario, pelo contrario, a vinha forma bordaduras limitando os campos, orlando as estradas, e á primeira vista tem antes o aspecto de uma cultura accidental, do que uma cultura importante na exploração agricola d'esta região.

A videira é de ordinario cultivada em *uveiras* ou *vinhas de enforcado*, como atraz expozemos, ou forma *ramadas* ou *bordos*, conforme as localidades. Na mesma quinta vê-se muitas vezes os differentes systemas simultaneamente, sendo sobre tudo vulgar verem-se as *ramadas* ao lado das *uveiras*.

É esta a região dos *vinhos verdes*, porque os seus vinhos em geral são de uma acidez muito pronunciado e se distinguem á prova por uma *agulha* ou *picão* que particularmente a caracterisa.

A 2.ª região ou de Traz-os-Montes, abrange a maior parte dos districtos de Villa Real e Bragança. E' limitada ao norte pela fronteira que a separa da Galliza, a leste pela ribeira de Maçãs, serra da Senhora da Luz e rio Douro, confinando com a Hespanha, a oeste e ao sul com as duas outras regiões de Entre Douro e Minho e Douro.

A sua producção vinicola media annual orça por 175 000 hectolitros. As vinhas distinguem se no seu aspecto das da região precedente pela sua cultura baixa, como a que é adoptada nas outras regiões do paiz. Os seus vinhos teem caracteres correspondentemente oppostos por assim dizer, sendo vinhos maduros, ordinariamente alcoolicos, sem grande acidez.

Acha-se esta região vinicola actualmente em pleno periodo de reconstituição. Muito dizimada pela invasão phylloxerica, só agora recomeça a conquistar o seu antigo logar na producção vinicola geral do paiz, tendo-se feito ultimamente novas plantações e estabelecido muitas adegas.

A 3.ª região vinicola, ou região do Douro é formada por uma estreita faixa ao sul dos districtos de Villa Real e Bragança e por uma pequena parte norte dos districtos de Vizeu e Guarda.

Dilata-se em linha horisontal, sobre o Douro, desde Barqueiros, no limite confinante com a região de Entre Douro e Minho até Barca d'Alva na fronteira hespanhola. Abrange uma extensão total calculada approximadamente em 35.000 hectares.

Considera-se sub dividida esta região em duas partes; uma denominada do *Alto Douro* comprehendida entre Barqueiros e o ponto denominado *Cachão de Volleira*, proximo de Villa Nova de Pesqueira, e a segunda denominada Douro Superior e comprehendendo a zona restante desde o Cachão até Barca d'Alva. O Alto Douro, antigamente a parte mais afamada pelos seus finissimos vinhos do Pinhão, tem por centro principal a Regoa, por assim dizer a capital de todo o paiz vinhateiro do Douro. Era esta antigamente a parte mais rica da região, pelas suas notaveis vinhatarias, onde se produziam os mais generosos e finos vinhos do Porto.

Hoje o Douro superior possue quintas egualmente notaveis d'onde são oriundos vinhos do mais alto valor que em nada desmerecem da fama e nome que tinham os vinhos da antiga demarcação. Por isso, esta zona priveligiada em todo o mundo, pelas suas excepcionaes condições naturaes, toda ella é conhecida como o paiz vinhateiro do Douro, sendo em todos os seus pontos egualmente celebre e origem dos mais finos vinhos generosos que se conhecem.

A vinha é aqui cultivada em *socalcos* ou degraus, sustidos por muros de pedra solta, denominadas *gêos*, formando como que um amphiteatro de plantas viçosas e verdejante, na epocha da sua maior vegetação, o que dá a esta região especial do paiz um aspecto caracteristico e original ao mesmo tempo encantador e imponente.

As vinhas revestem ingremes encostas de montanhas que pendem sobre o Douro e os seus affluentes, e vão desde os pontos mais baixos, junto aos rios, até quasi que ás cumiadas dos cerros, debruçando-se airosas e opulentas sobre as correntes caudalosas.

Como que se orgulham da sua pujança, e ciosas dos delicadissimos fructos que produzem, capricham em se mostrar pingues e ferteis, mas em se furtarem quasi inaccessiveis aos tratamentos do homem e a deixar-lhes só com muita difficuldade colher os seus opimos fructos amadurecidos no cimo de escarpadas ravinas.

A plancha que apresenta a quinta do Vesuvio, representa o aspecto das vinhas n'esta região priveligiada do paiz, da qual n'estas notas rapidas, nós não podemos dar senão uma palida e imperfeita impressão. A'quelles que melhor pretenderem conhecer os thesouros que se encerram n'esta parte riquissima do paiz vinicola, recommendamos a leitura do livro notavel do Visconde de Villa Maior em cujas paginas se encontra a descripção minuciosa d'estas paragens. [1]

A região vinicola do Douro produz em media 285:000 hectolitros de vinhos da mais fina qualidade, os quaes depois de devidamente beneficiados nos armazens de Villa Nova de Gaya, são exportados para todos os mercados do mundo com o nome de vinhos do Porto.

E' incontestavelmente esta, pela superior qualidade dos seus vinhos, a mais notavel região vinicola de Portugal.

A região 4.ª ou da Beira Littoral é formada pelos dois districtos administrativos de Aveiro e Coimbra, com exclusão de uma pequena zona que assenta em parte d'estes districtos, denominada a *Bairrada*.

E' uma vasta região, onde se produzem ainda alguns vinhos verdes, mas principalmente caracterisada pelos seus vinhos communs, tintos e brancos, alguns de muita estimação.

As suas vinhas são de ordinario baixas, cobrindo extensos campos, assimilhando-se no seu aspecto geral ás vinhas do Ribatejo, ou do sul do reino.

Orça a sua producção media annual por 200:000 hectolitros.

A região 5.ª ou da Bairrada forma uma pequena mancha vinhateira abrangendo alguns concelhos dos districtos de Aveiro e Coimbra, situada portanto na zona de trasição de um districto para outro, região cujos limites não é facil estabelecer bem pelas divergencias que sempre teem existido sobre a sua demarcação. O professor Aguiar que em 1866 fez parte da commissão nomeada pelo ministro Andrade Corvo para estudar os processos de vinificação no paiz, attribue-se a esta região os seguintes limites: Oliveira do Bairro ao norte; Ança, ao sul; Villa Nova a leste; Bolho a oeste.

Esta delimitação tem sido fortemente impugnada por alguns lavradores da região, e uns desejam-n'a mais ampliada, outra mais circumscripta.

Os limites que attribuimos na carta vinicola que elaboramos foram-nos indicados pelo agronomo do districto de Coimbra, o sr. Arthur Leitão, o professor do Instituto Agronomico de Lisboa, que é tambem proprietario na região, o sr. Augusto de Figueiredo, e por alguns viticultores da proximidade da Mealhada, que é o centro d'esta divisão vinicola.

Os vinhos da Bairrada gozam ha muito tempo de certa fama. Os que conheço d'esta região são geralmente vinhos encorpados, bem graduados de alcool e quasi sempre muito tanninosos. São tidos como excellentes vinhos de embarque.

Produz a região em media 70:000 hectolitros.

Esta producção é muito inferior á que já teve em outras epochas esta região, o que se explica pela perda quasi completa dos vinhos em muitos concelhos pelo effeito da invasão phylloxerica. Actualmente acha-se a Bairrada em perfeita phase de reconstituição, havendo-se replantado muitas vinhas com bacello americano, em substituição das vinhas velhas quasi totalmente destruidas.

[1] Le Douro Illustrado, par le Viscomte de Villa Maior.

A 6.ª região vinicola é a Beira Alta, circumscripta a parte da provincia d'este nome, sendo reduzida ao norte por toda a faixa que entra na constituição da região do Douro, e ao sul entre o Mondego e o Dão por uma zona que deve formar uma região distincta com o nome d'este ultimo rio.

É uma região importante, notavel pelos seus vinhos de pasto brancos e tintos, sobretudo os brancos que se prestam admiravelmente a dar o typo espumoso muito similhante aos vinhos francezes do Campagne. Em vinhos tintos tambem a região da Beira Alta é notavel, apresentando muitos typos de valor pelo seu paladar e delicado aroma.

A região 7.ª ou do Dão, forma uma estreita faixa ao sul do districto de Vizeu, na Beira Alta, entre as margens do rio Dão e as do rio Mondego.

E' uma pequena região muito notavel pela finissima qualidade dos seus vinhos, alguns dos quaes se assemelham muito a certos typos de Borgonha.

Segundo informações minuciosas e da maior auctoridade que recebi do meu illustre amigo e illustrado viticultor, muito digno presidente do Syndicato Agricola de Nellas, o sr. dr. José Caetano dos Reis, pode estabelecer se a delimitação d'esta região da seguinte forma:

Tomando como ponto de origem a ponte de Oliveira do Conde, um pouco acima da confluencia do rio Dão sobre o Mondego e um pouco a nordeste, traçar-se-ha uma linha na direcção noroeste, atravessando o concelho de Carregal do Sal e entrando pelo concelho de Tondella até Mouras, povoação de excellentes vinhos, d'onde se seguirá até á capital do concelho de Tondella; ahi a linha desvia-se fortemente para nordeste até Lobão, inflectindo depois um pouco para nornordeste, atravessando o concelho de Tondella, a freguezia da Lageosa, de excellentes vinhos, entra no concelho de Vizeu por Silgueiros, Quinta do Loureiro, Pindélo, Oliveira do Barreiro, S. João de Sourosa até alcançar o limite extremo da região, ao norte, em Fragozelle; segue depois para sud-este, passando por Prime, Villa Meã, Fagilde, no concelho de Mangualde, até chegar a Mesquitella, d'onde corta para o sul até a Cunha Baixa, e descendo mais um pouco vae tocar no Mondego, alcançando o ponto de separação entre os concelhos de Mangualde e de Nellas; continuando depois o percurso do Mondego segue esta linha até á ponte de Oliveira do Conde, onde fecha o perimetro da região.

Abrange esta região, assim delimitada, parte dos concelhos do Carregal do Sal, Tondella, Vizeu, Penalva do Castello, Mangualde, e a totalidade do concelho de Nellas.

Nellas é o centro de toda esta região vinhateira, onde os vinhos são principalmente conhecidos pelo seu nome ou tambem pelo de Santar, logar proximo, onde os vinhos são da mais fina qualidade.

Calculamos a producção media d'esta região em 80:000 hectolitros.

A 8.ª região ou região da Beira Baixa é formada por toda a provincia do mesmo nome, diminuido da pequena parte norte, abrangendo o concelho de Villa Nova de Foz Côa que pertence a região do Douro. Confina a oeste com a provincia da Beira Alta e parte da Beira Littoral, a leste com a Hespanha, da qual é separada pelos rios Agueda e Erjes, e é limitada ao sul pelas provincias do Alemtejo e Extremadura, e pelo rio Tejo.

A sua superficie regula por 12:000 kilometros quadrados, mas não é das regiões vinicolas do paiz a mais coberta de vinhedos.

Orça a sua producção media annual por 130:000 hectolitros.

Os seus centros de producção mais importantes são Pinhel no districto da Guarda, e Fundão e Penamacor no districto de Castello Branco.

A 9.ª região ou da Extremadura tem sido até hoje considerada como comprehendendo toda a provincia do mesmo nome, abraçando os 3 districtos administrativos de Leiria, Santarem e Lisboa. Pareceu-nos porém que toda a extensa zona de vinhedos junto ao Tejo, e situados entre o leito d'este rio e a costa oceanica desde Lisboa, até ás proximidades da Nazareth, tem attingido na actualidade tal importancia e offerece no seu conjuncto um aspecto tão independente e sobretudo tão dominante dentro da feição cultural de toda a provincia, que melhor e mais justamente representariamos a physionomia vinicola do paiz separando n'uma região á parte toda esta vasta zona encravada dentro da divisão provincial, deixando todavia consignada a denominação corrente de Extremadura, para toda a parte restande, onde a producção dos vinhos não é tão intensiva e não apresenta um caracter tão dominante.

Na carta vinicola *de Pl. 1*, se vê a relação reci-

proca entre estas duas regiões. A demarcação da Extremadura tal como nós a comprehendemos produz approximadamente 400:000 hectolitros, onde dominam os vinhos de Leiria, muitos especialmente appropriados para a distillação, e alguns vinhos de qualidade da parte norte e leste do districto de Santarem e sul do districto de Lisboa.

A 10.ª região que denominamos da Bacia e do Littoral do Tejo abrange a parte principal dos districtos de Lisboa e Santarem. Forma uma vasta zona que partindo da costa oceanica, junto á Nazareth, segue por Alcobaça a Contomar a zona dos Candieiros, chegando a Rio Maior, subindo depois a nordeste vae a Pedrogão, Alqueidão, deixando dentro Torres Novas, envolvendo Thomar, desce depois ao sul aos campos de Alpiarça, Almeirim e Coruche, sobre a margem esquerda sideravelmente esta região com a invasão phylloxerica, ficando reduzidas a quasi um terço, as suas vinhas.

Lançadas depois no caminho da replantação com as videiras americanas, os viticultores foram successivamente refazendo os seus dominios, e hoje póde dizer-se que toda esta zona central do paiz está outra vez attingindo o seu maximo desenvolvimento.

E' aqui onde as vinhas cobrem sem interrupção maiores superficies territoriaes, sendo vulgar encontrarem-se plantações de 600:000 e 1000:000 de plantas.

E' n'esta região que se encontra a exploração viticola de maior extensão em todo o mundo, a maior vinha até hoje conhecida, vasta plantação do abastado e intelligente lavrador, o sr. José vincia essencialmente vinicola. Os seus principaes centros vinhateiros circumscrevem-se a Evora, Extremoz, Borba e Villa Viçosa, Redondo, Reguengos, Cuba, Vidigueira, Vianna e Montemór, e tambem ainda que em menor quantidade ou de nome não tanto conhecido a Portalegre, Elvas, Alcacer e Grandola.

No entretanto é justo reconhecer se que tem largamente augmentado n'estes ultimos annos os seus dominios viticolas, a região alemtejana, de resto menos dada á cultura cerealifera e á exploração da cortiça.

Calculamos a sua producção vinicola media em 210:000 hectolitros, servindo-nos de dados e informações que nos foram amavelmente fornecidos pelo distinctissimo agronomo do districto, o Dr. Antonio Ramalho.

«Le Portugal au point de vue agricole»

ADEGA SOCIAL DA UNIÃO VINICOLA E OLEICOLA DO SUL COM SÉDE EM VIANNA DO ALEMTEJO

do Tejo, abrangendo uma larga faixa abaixo d'este rio, vindo cortornar pelo Pinhal Novo, proximidades de Azeitão e Setubal, até fechar no termo de Lisboa junto á costa.

Pela natureza dos seus terrenos destaca-se bem esta região vinicola do conjuncto da Extremadura, principalmente na parte norte e oeste, onde existem largos tractos do perassico medio e perassico superior, terreno cretacico e formações basalticas, ao mesmo passo que junto ao Tejo se dilatam vastas campinas fertilissimas constituidas por terrenos de alluvião dos mais ricos e productivos de todo o Portugal.

Comprehende esta região centros vinhateiros dos mais importantes, como Torres Vedras, Santarem, Thomar, Alcobaça, Obidos, Azambuja, Arruda, Alemquer, Alpiarça, Almeirim, Cartaxo, Salvaterra, Collares, Bucellas, Azeitão, termo de Lisboa, etc., e forma ella a região vinicola de maior producção em todo o paiz, orçando a sua media annual por 2000:000 de hectolitros.

Muito prospera em outros tempos, soffreu con-

Maria dos Santos. Occupa esta immensa exploração 2:400 hectares de superficie. de terreno plano e seguido, todo coberto de pujantes videiras, em numero de 6000:000. E' uma vinha que só por si produz regularmente 20:000 pipas de vinho. Em outro capitulo nos referiremos em especial a esta notabilissima exploração, unica no seu genero, em todo o mundo.

A 11.ª região ou do Alemtejo é formada pela provincia do mesmo nome, subdividida nos seus 3 districtos administrativos de Portalegre, Evora e Beja. Acha-se limitada ao norte pelo rio Tejo, a leste pelas provincias hespanholas da Extremadura e Andaluzia, ao sul pelo Algarve, e a oeste pelo oceano em parte e n'outra parte pela provincia da Extremadura.

Abrange esta provincia, a maior de Portugal uma superficie total de 24:411 kilometros quadrados.

Comquanto n'estes ultimos annos se tenham feito numerosas e grandes plantações de vinhos n'esta região, não é o Alemtejo ainda uma pro-

Em materia vinicola o Alemtejo acha-se porém em completa phase de transformação e é de suppôr que dentro de muito poucos annos, continuando a faina das novas plantações, a sua producção total seja consideravelmente maior.

A 12.ª região do Algarve é constituida pela provincia do mesmo nome, situada ao sul do continente portuguez. Calcula-se a sua producção media annual em 90:000 hectolitros, de vinhos geralmente alcoolicos, um pouco desiquilibrados.

Fuzeta constitue o seu principal centro vinhateiro, ou pelo menos o mais afamado. D'ahi sahem vinhos fortemente aguardentados para as lotações do commercio de exportação, são d'ahi as afamadas geropigas com que se preparavam alguns vinhos beneficiados. Mas além d'este centro vinhateiro importante, o Algarve tem hoje grandes plantações para o lado occidental, em Villa Nova de Portimão, em Lagôa e termo de Alfufeira, e mesmo nas proximidades de Faro, em Qualfes e Morcarapacho tem vinhas d'alguma importancia. Pela sua posição geographica, pela sua exposição

«Le Portugal au point de vue agricole»

RAMADAS DE VINHA EM PONTE DO LIMA

aos ventos de Africa, o Algarve é uma região temperada, bastante quente mesmo no verão. D'ahi lhe vem a qualidade muito socebonia que caracterisa todos os fructos que ahi se produzem, excellentes e saborosissimos, e por isso tambem a tendendia para forte riqueza alcoolica dos seus vinhos. Por este motivo não poucos escriptores ruraes do nosso paiz teem aconselhado aos viticultores d'esta região a adoptarem uma orientação differente da que tem seguido na sua industria vinicola, excitando-os a que procurem na escolha das castas de videira e nos processos de fabrico empregados a encaminhar os seus vinhos no sentido de os poder levantar ao typo de vinhos generosos, approximando-os um pouco do typo Malaga, ao que a provincia se presta excellentemente.

A 13.ª região vinicola é formada pelos archipelagos dos Açores e da Madeira.

D'esta região, que pouco conhecemos, e apenas por informação, destaca-se principalmente a Madeira, como territorio privilegiado pára a producção de vinhos generosos delicadissimos e da mais fina qualidade.

D'elles nos occuparemos no seu logar proprio.

Em globo é orçada a producção vinicola das ilhas em 100:000 hectolitros, onde perdominam os vinhos generosos.

Descriptas assim a largos traços as differentes regiões vinicolas do paiz, vejamos agora quaes são as principaes castas de videira que n'ellas se cultivam e as suas qualidades, e estudemos tambem os vinhos ahi produzidos.

(Do livro *Le Portugal au point de vue agricole*)

B. C. Cincinnato da Costa.

VISTA PANORAMICA DA REGOA

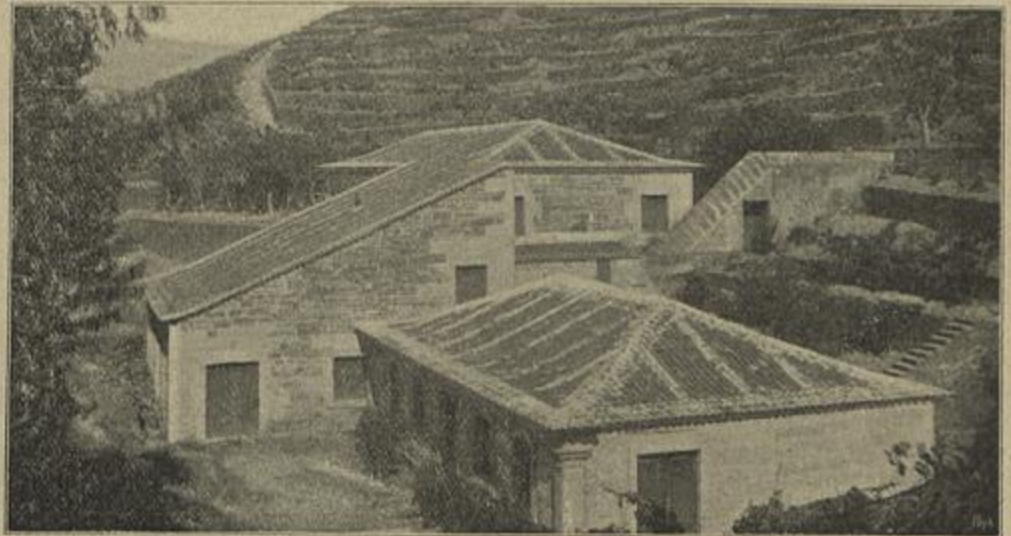
O Real Theatro de S. Carlos de Lisboa

(Continuado do numero antecedente)

—

1884-1885

Augmento dos preços nas recitas de assignatura ordinaria. —Augmento ainda maior e arbitrario nas recitas em que figuraram grandes celebridades. —Os assignantes das recitas ordinarias a *sopa vaca e arroz.* —Companhia lyrica. —Reportorio nesta épocha. —Celebridades artisticas. —Fidés Dévriés. —Marcella Sembrich. —Reapparição do baixo Nannetti. —Operas novas —*La Derelitta* do Visconde de Arneiro, *Carmen* de Bizet. —Concertos. —Os maestros portuguezes em S. Carlos, nesta epocha. —O visconde de Arneiro —Augusto Machado —João Guilherme Daddi. —Alfredo Keil. —O tenor Ravelli e o publico; hostilidades reciprocas. —Pateadas e troças degeneram em vias de facto; episodios. —E' rescindida a escriptura a Ravelli. —A bailarina Baetta, sua belleza; é atacada de bexigas negraes; sua morte; effeitos desta doença sobre os amigos e visinhos da artista; como um só amigo não fugiu —A opera *I promessi sposi*, de Ponchielli, por amadores no Colyseu.

O novo programma, para a adjudicação do theatro de S. Carlos, havia elevado os preços das recitas ordinarias, e além d'isso permittia maior elevação, sem limite, para representações extraordinarias em que figurassem artistas de excepcional merecimento ou reputação; o que fez dizer, applicando linguagem culinaria, que aos assignantes das recitas ordinarias só se dava *sopa, vaca e arroz* n'estas festas lyricas, tendo que pagar á parte, como suplemento, e por melhores pre-

TYPO DE QUINTA NO DOURO

ços, os acepipes mais finos. Este systema financeiro vinha justamente prejudicar aquelles que sustentavam o theatro, isto é os habituaes assignantes; por que os espectadores avulsos logo fizeram os seus calculos, que indo só ao melhor, e menos vezes, não lhes ficaria mais caro, antes por vezes mais barato; d'ahi resultou menor concorrencia nas recitas ordinarias, quando estas eram pouco attrahentes. Entretanto a empreza ainda teve a galanteria de dar em algumas das recitas ordinarias, sem augmento de preço para os assignantes, representações em que figuraram as duas celebridades *Devriés* e *Sembrich.*

Os preços das recitas ordinarias eram:

Frizas	9$000
1.ª ordem	10$000
2.ª ordem	6$000
3.ª ordem	4$000
Torrinhas	2$500
Cadeiras	1$500
Geral	1$000
Galerias	$500
Varandas	$300
Entrada no theatro	$200

N'esta estação além da assignatura ordinaria houve duas series de recitas extraordinarias, uma em que figurou Fidés Devriés, e outra em que cautou Marcella Sembrich. Para estas celebridades artisticas, os preços eram os seguintes:

Frizas	15$000
1.ª ordem	10$000
2.ª ordem	9$000
3.ª ordem	6$000
Torrinhas	3$600
Cadeiras	2$250
Geral	1$200
Galerias	$600
Varandas	$400
Simples entrada	$300

Eis os nomes dos artistas que figuraram na scena lyrica de S Carlos n'esta estação theatral.

Damas: Fidés Devriés Adler, Marcella Sembrich, Emma Visjak Nicolesco, Medea Borelli, Carolina Sala, Etienne Rey, Zina Dalty, Giulia Novelli, Adelia Morelli, Eugenia Mantelli, Esther Neri.

Tenores: Caetano Ortisi, Luigi Ravelli, Louis Guille, Alberto De Bassini, Paolo Rossetti, Giuseppe Frapolli, Gori.

Barytonos: Giulio Devoyod, Senatore Sparapani, Carlos Lopes, Waldés.

Baixos: Gustavo David, Nannetti, Soldá.

Choreographo e bailarino: Eugenio Casatti.

Bailarinas: Catarina Casatti, Giuseppina Baetta, Agostini.

Scenographo: Luigi Manini.

O reportorio foi o seguinte:

Il re di Lahore, de Massenet, em 29 de outubro de 1884 por Visjak, (e depois Borelli), Mantelli, Ortisi, Devoyod, David, Guidotti.

Dinorah, de Meyerbeer, em 2 de novembro, por Dalty, Mantelli, Neri, Rossetti, Sparapani, David, Gori.

Martha, de Flotow, em 21 de novembro, por Dalty, Mantelli, Ravelli, Nannetti, Lopes, Soldá.

Il Trovatore, de Verdi, em 13 de novembro, por Etienne Rey (e depois Borelli), Novelli, Neri, Guille, Sparapani, Waldés, Gori.

Guglielmo Tell, de Rossini, em 26 de novembro, por Dalty, Morelli, Neri, Guille, Devoyod, Nannetti, David, Rossetti, Waldés, Soldá.

L'Africana, de Meyerbeer, em 4 de dezembro, por Sala, Morelli, Neri, Ortisi, Rossetti, Nannetti, Devoyod, David, Waldés, Soldá, Guidotti, Gori.

Fausto, de Gounod, em 17 de dezembro, por Fidés Devriés, Mantelli, Neri, Guille, Devoyod, Nannetti, Soldá.

Linda di Chamounix, de Donizetti, em 19 de dezembro, por Dalty, Mantelli, Neri, Rossetti, Sparapani, Nannetti, Soldá, Gori.

Hamlet, de Ambroise Thomas, em 24 de dezembro, por Devriés, Novelli, Devoyod, Rossetti, David, Waldés, Gori, Lopes, Guidotti.

Aida, de Verdi, em 27 de dezembro, por Borelli, Novelli, Ortisi, Sparapani, Nannetti, Waldés, Gori.

Rigoletto, de Verdi, em 5 de janeiro de 1885, por Devriés, Mantelli, Neri, Todo, Ravelli, Devoyod, Waldés, Soldá, Lopes, Guidotti.

Gli Ugonotti, de Meyerbeer, em 10 de janeiro, por Borelli, Dalty (e depois Morelli), Mantelli, Ortisi, Devoyod, Nannetti, David, Rossetti, Soldá, Lopes.

Lucia di Lammermoor, de Donizetti, em 15 de janeiro, por Sembrich, Neri, Ravelli, Rossetti, Sparapani, Waldés, Gori.

La Traviata, de Verdi, em 20 de janeiro, por Sembrich, Todo, Ravelli, Sparapani, Soldá, Waldés, Guidotti, Gori.

La Favorita, de Donizetti, em 21 de janeiro, por Novelli, Neri, Guille, Sparapani, David.

La Sonnambula, de Bellini, em 24 de janeiro, por Sembrich, Frapolli, Nannetti, Todo, Neri, Soldá, Gori.

Il barbiere di Siviglia, de Rossini, em 31 de janeiro por Sembrich, Neri, Ravelli, Sparapani, Nannetti, Magnani, Guidotti. Sembrich cantou no 3.º acto as variações de *Proch* e a valsa *Parla*, de Arditi.

D. Carlos, de Verdi, em 20 de fevereiro, por Borelli, Novelli, Ortisi, Sparapani, Nannetti, David, Neri, Soldá, Gori.

La Derelitta, do Visconde do Arneiro, em 14 de março, por Borelli, Ortisi, Devoyod, David, Soldá; foi n'esta opera que se estreiou o novo orgão adquirido pela empreza, construido em Londres, e montado em Lisboa por Militão.

Lauriana, de Augusto Machado, em 24 de março, por Dalty, Mantelli, Guille, Devoyod, Nannetti, David, Rossetti, Lopes, Gori.

(Continua) *Francisco da Fonseca Benevides.*

QUESTÕES SOCIAES

(A FAMILIA)

«Il est quelque chose pour l'hom e qui lui sert à la fois de berceau et d'asile, où il naît, s'élève et se développe, où il puise consolations et forces contre les tempêtes qui l'attendent au dehors, qui qui est son sanctuaire et l'inviolable confident de ses joies et de ses douleurs; je veux parler de la famille».

E. LERMINIER
(Philosophie du Droit).

O estado de isolamento completo repugna invencivelmente ao caracter e á natureza do ser humano.

Alfredo Maury no seu livro *A terra e o homem*, traduz assim o pensamento de Cicero — «*fallando da necessidade imperiosa que a nossa especie experimenta de viver em sociedade*»: — «Esta verdade seria principalmente posta em evidencia se algum deus arrebatasse um homem do meio de seus semelhantes e o collocasse n'um logar deserto, onde, fornecendo-lhe com abundancia tudo quanto a natureza póde desejar lhe recusasse absolutamente o meio e a esperança de vêr alguem jámais.

Que alma de ferro suportaria a vida por este preço e acharia ainda encanto para o goso de todos os prazeres n'esta solidão horrivel?

Archytas, de Tarento, dizia muitas vezes uma coisa bem certa, quando affirmava que se um individuo subisse ao céo e de lá contemplasse o espectaculo do mundo e a belleza dos astros, apenas seria impressionado ligeiramente por taes maravilhas que o lançariam aliás em extasis se tivesse qualquer pessoa a quem communical-as.

Assim a solidão é repugnante á natureza do homem que parece procurar sempre algum apoio; encontra-o bastante suave na amizade».

Mas não é por certo o sentimento doce da amizade aquelle que primeiro approxima e agremia os homens incultos e selvagens.

A satisfação brutal dos apetites genésicos constitue em taes condições o motor unico e irresistivel.

Não ha ainda então a familia propriamente dita: domina a lei da natureza e o desejo sexual sem escrupulos.

O exame das phases diversas que tem atravessado a creatura racional até chegar á instituição e organisação da familia em termos de se lhe poder chamar com Adolpho Franck «um larario, de onde o calor e a luz se expandem gradualmente» — semelhante exame faz-nos assistir a scenas de extravagancia burlesca e desenrola quadros tão fóra de commum que seriam inverosimeis se ainda hoje não fossem verificados os seus similares por exploradores, expedicionarios e simples viajantes. A' medida porém que o tempo, os recursos materiaes, a acção do meio, o proprio esforço intellectual e o desenvolvimento de população provocaram desmembramentos e deslocações, accentuou se mais e mais o motivo de ordem psychologica, surgindo limpida no seu lavor moral a «molécula» poderosa das sociedades.

«Parece-me pois evidente, escreveu com muito acêrto o illustre John Lubbock em *As origens da civilisação*, que o senso moral avoluma consoante cresce a civilisação».

Quando pómos em parallelo os povos contemporaneos nos logares que habitam das differentes regiões do globo e fazemos o inventario e a resenha de cada um, é que apreciamos devidamente o espectaculo sociologico do mundo antigo, a evolução lenta das gerações no decurso dos seculos e a importancia immensa do progresso das idéas como instrumento educador dos sentidos e amenisador dos impulsos sensuaes da paixão grotesca e libidinosa.

A familia é, sem duvida, «um facto social como qualquer outro», adoptando a definição de Carlos Letourneau; mas é tambem um laço de união bilateral que importa manter na sua pureza maxima, consagrando sem hesitar tudo quanto n'elle ha de bello e de grandioso e attribuindo-lhe todo o interesse positivo de benemerencia que a sua virtude espalha no caminho da humanidade.

«Assumptos ha, sustentava o insigne Paulo Janet, tão susceptiveis e castos, permitta se dizel-o, que é mesmo inconveniente applicar-lhes demasiado raciocinio.»

Este da familia pertence a esse numero, mas por isso mesmo convém insinuar nos animos a verdade real que encerra, quer no tocante a graças ineffaveis, a sonhados ideaes convertidos em commoção inexprimivel, a felicidades e a venturas cheias de encanto e de uncção, quer no que respeita a via dolorosa das magoas e dos desgostos.

Ninguem ignora que do mesmo modo que na natureza se alternam aspectos physicos e cambiantes de paizagem, assim egualmente na vida humana se alternam anhelos de paz e causas de lucta, momentos de prazer e agonias de soffrimento.

Não ha portanto perigo temeroso em pintar as coisas com as suas côres genuinas.

«O culto domestico, affirmou Carlos Waddington no livro *Deus e a consciencia*, é pois o meio poderosissimo de educação e o remedio mais salutar para todos os males da familia, porque é para cada um de seus membros o estimulo mais efficaz de todas as virtudes.»

Dignificar a familia, aperfeiçoal-a nos elementos que a constituem, crear lhe em volta uma atmosphera typica de respeito e de consideração, cimentar o lar domestico pelo amor mutuo e pela mutua tolerancia e caridade, eis o apostolado supremo da verdadeira philantropia e o testemunho eloquente d'uma aspiração nobre e sensata.

Clavel teve razão de dizer na *Statique Sociale*: «O equilibrio entre os direitos do marido, da mulher e dos filhos é o que organisa a familia; ...» visto que faltando o nexo explicativo na successão dos phenomenos sociaes perde-se fatalmente a sua intelligencia e triumpham por vezes injustiças flagrantes.

É preciso arrancar o homem ás miragens singulares do egoismo e transformal-o n'um ente capaz de acceitar com transporte magnanimo as melhores lições do altruismo e a expressão inteira de todas as responsabilidades que assume o ser livre em face da familia.

O preceito que a *Biblia* annuncia como imposto á animalidade pelo Deus de Abrahão, de «crescer, multiplicar e povoar a terra» não poderia cumprir-se sem a attracção entre o macho e a femea, e revelaria a impressão da besta na raça humana se se limitasse ahi á letra do seu enunciado.

Não é isto um ponto que careça de discussão minuciosa no estudo geral do inicio das sociedades encaradas na fórma organica da familia; ou tenha ou não tenha sido a existencia universal o producto d'uma potencia divina, não é admissivel perante a razão que a carne seja aguilhoada para deleites privativos de si propria, e para exclusivismos de sensualidade.

«Quoiqu'il soit de l'essence de tout association d'être cimentée par une affection mutuelle, lê se na obra de Huet, intitulada *A sciencia do espirito*, on conçoit que le développement et en quelque sort la culture des affections puissent devenir l'objet propre d'une société particulière.»

De facto, a familia é uma sociedade particular, e quando o amor não só aplana e encurta as distancias entre homem e mulher, mas crystallisa um sol de esperança a illuminar o connubio das vontades, então, n'essa hora tem alvorada o progresso vencedor de barbaros e de ignorantes, consolida-se na sua fórma legitima o sentimento por excellencia no destino da humanidade, authentica-se na plenitude estavel o vinculo moral que aquece e acendra, que inspira confiança e eternisa.

Não póde nem podia ser outro o papel da familia na evolução das sociedades.

Remontando de edade em edade ás épocas primitivas, não se nota differença profunda que separe de maneira irredutivel no processo gerador as especies vivas; mas pouco a pouco o homem levanta-se do lôdo animal para os effluvios superiores da sympathia que attrae pela cohabitação honesta e pelo afinamento casto, e perdura a força viril de sua expansibilidade na instituição mais solida, no effeito moral e de mais largo alcance, no apego civico ao solo patrio.

A familia assim julgada e comprehendida não entra em linha de comparação com qualquer outro genero de relações collectivas e individuaes de que redundem proveitos directos para a integridade social, pois que ella representa a maior somma de beneficios que é dado esperar conseguir sobre a terra e o seu vigor prolifero e fecundante attinge um tal grau de intensidade que se transmitte e perpetua de seculo em seculo e de geração em geração.

Os governos teem competencia e dever politico indeclinavel de não deixar esfriar nas multidões o enthusiasmo que é proprio da mocidade no contrahir do hymeneu e dos velhos na vigilancia serena e no applauso franco ás inclinações nascidas da convivencia estreita.

As sociedades cultas carecem para se manter dentro de sua esphera peculiar de innovação util e de descoberta preclara, da interferencia solicita dos depositarios do poder, para os quaes não existe arsenal repressivo que possa medir-se nas

qualidades anesthésicas com os fructos obtidos mediante a propaganda persuasiva dos principios elevados da philosophia e dos conselhos sisudos da moral.

Quanto mais sincero fôr o affecto entre os sexos, quanto mais cuidados cercarem cada familia e abrigarem cada lar, quanta mais resolução de inviolabilidade domestica se contiver na vida particular dos individuos e se observar na orbita dos politicos dirigentes, tanto mais inabalavel será o esteio da auctoridade e tanto mais perfeita a condição social.

Não ha duas soluções para este problema, nem póde haver opinião divergente desde que todas as pessoas que se proponham resolvel o possuam illustração bastante, tenham conhecimento peremptorio da historia e da ethnogénia, não se deixem mover por preconceitos infundados e por mero espirito de parcialidade.

A familia é incontestavelmente um dos élos soberanos que nos subjuga sem nos vexar, que nos prende sem nos captivar e que não obstante distanciar e estremar hordas e tribus, povos e nações, funde e enlaça n'um sentimento sublime de continuidade e de revivescencia historica estes dois seres de sexo diverso em cujo cerebro ha idéa que revolve continentes e agita oceanos, em cujo systema nervoso ha seiva extraordinaria e em cujo destino transparece a justiça de um Deus e a gloria da immortalidade.

D. Francisco de Noronha.

O REI DAS SERRAS

POR

Edmond About

Os ladrões, o Rei e o frade estavam de pé, em circulo, em volta d'um objecto pardo e lamacento, cuja vista me arripiou. Era o Basilio!

O céo o preserve sempre, senhor, de ver um cadaver que lhe deva a existencia!

A agua e o lodo haviam-o transformado n'um involucro horrivel. Fui dar com elle a dez passos do sitio onde lhe dissera adeus. Não sei se os ladrões já lhe haviam mexido ou se por si mesmo elle se haveria arrastado até ali nas convulsões da agonia. Seja como fôr, a morte deveria ter-lhe sido suave. Cheio de vinho como o eu deixei, deveria ter succumbido sem lucta a uma boa congestão cerebral.

Um murmurio de mau agoiro saudou-me á chegada Hadgi-Stavros, pallido e de sobr'olho carregado, veio ao meu encontro, agarrou-me pelo pulso esquerdo e puxou por mim com tal violencia que por um triz não me desmancha o braço.

— Olhe! gritou-me com voz de trovão. Olhe o que fez! Gose da sua obra, alegre seus olhos com seu crime! Desgraçado, onde é que vai parar? Quem me diria, no dia em que aqui o recebi, que abria a minha porta a um assassino?

Gaguejei umas desculpas, procurando provar que fôra apenas um imprudente. Pois será culpa minha que a cheia o houvesse morto uma hora depois de eu haver abalado? A prova de que lhe não desejava nenhum mal estava em não me haver servido das armas que tinha entre mãos, quando era certo que elle estava bebedissimo. Lavando-se-lhe o corpo, veriam que não tinha um só ferimento.

— Confesse ao menos, replicou o Rei, que a sua imprudencia foi muito egoista e criminosa. Ninguem lhe ameaçava a vida, retinham-o aqui por motivo d'uma insignificante quantia e o senhor fugiu por avareza! Só pensou em poupar uns miseraveis escudos e nem se lembrou do desgraçado, que para ahi ficava exposto á morte; não se lembrou de mim a quem roubava um auxiliar indispensavel! Que é dos seus sentimentos humanos? Não valia muito mais pagar decentemente o seu resgate, como convem a um bom prisioneiro, do que ser accusado de haver sacrificado a vida d'um homem por quinze mil francos?

— Ora adeus! exclamei. Quantos, e por muito menos, não mataste tu!

Replicou, cheio de dignidade:

— E' o meu officio, não é o seu. Sou bandoleiro e o senhor é doutor. Sou grego e o senhor é allemão.

A isto é que não havia que responder.

E eu bem sentia, pelo tremor de todas as fibras do coração, que não nascêra nem fôra criado para matar gente.

O Rei, animado pelo meu silencio, continuou erguendo mais alto a voz:

— Sabe, desgraçado, quem era esse excellente homem de quem deu cabo? Descendia dos heroicos bandoleiros de Souli, que tantas guerras mantiveram pela religião e pela patria contra o pachá de Janina. Desde ha quatro gerações que todos os seus ascendentes foram enforcados ou decapitados. Seu irmão foi no Epiro condemnado á morte por haver assassinado um musulmano. A devoção e a coragem são hereditarias n'esta familia. Nunca o Basilio faltou a seus deveres religiosos. Dava ás egrejas e aos pobres. Domingo de Paschoa queimava sempre uma tocha maior que a de todos os outros. Jejuava, quando tinha que jejuar e fazia economias afim de poder retirar-se para um convento. Sabia tudo isto?

Confessei humildemente que sabia.

— E sabia tambem que era elle o mais denodado dos meus companheiros? Sem desfazer em quem está presente, o Basilio era d'uma dedicação cega, d'uma obediencia intrepida, d'um zelo á prova de todas as circumstancias. Não havia tarefa acima da sua valentia nem execução que repugnasse á sua fidelidade. Cortára as goelas ao reino inteiro se eu lh'o houvesse ordenado. A um signal do meu meiminho, arrancaria um olho ao melhor amigo. E o senhor matou-m'o! Pobre Basilio! Quando houver uma aldeia para queimar, um avarento para grelhar, uma mulher para cortar em bocados, uns meninos para esfolar, quem te vai substituir, ó meu Basilio!

Todos os ladrões, movidos por aquella ovação funebre puzeram-se a gritar:

— Nós!... Nós!

Estendiam uns os braços para o Rei, outros desembainhavam os punhaes; alguns, como demonstração de maior zelo, apontavam contra mim as pistolas. Hadgi-Stavros poz um freio em tanto enthusiasmo; cobriu-me com seu corpo e continuou seu discurso.

— Consola-te, Basilio; não te deixarei sem vingança. Escutando apenas a minha dôr, offerecia a teus manes a cabeça do teu assassino; mas vale quinze mil francos, e tal idéa me sustem. Tu mesmo, se como outr'ora em nossos conselhos pudesses tomar a palavra, me haverias de dizer que poupasse seus dias. Não estarias de acordo com tão dispendiosa vingança. Não é nas circumstancias em que tua morte nos collocou que devemos commetter loucuras e atirar com o dinheiro pelas janellas.

Calou-se um momento e eu respirei.

— Mas, continuou o Rei, saberei conciliar o interesse com a justiça. Castigarei o culpado, sem pôr em risco o capital. A sua punição será o mais bello ornamento das tuas exequias. Da alta morada dos pallicaros, aonde tua alma voou, contemplarás jubiloso um supplicio expiatorio, que não nos custará um soldo.

A peroração enthusiasmou o auditorio. Todos ficaram encantados, com excepção da minha pessoa. Hadgi-Stavros, sem me condemnar á morte, poderia infligir-me castigo tal, que me obrigaria a detestar a vida. O velho scelerado teve tão pouco dó das minhas angustias, que me obrigou a assistir ás exequias do seu tenente.

Despiram o corpo, transportaram-o para o pé da fonte e lavaram-o na agua corrente. A phisionomia do Basilio não se achava alterada; a bocca entreaberta conservava um sorriso de bebado, os olhos um olhar estupido.

Vestiram o cadaver. Toda a despeza correu por conta de Hadgi-Stavros, herdeiro universal. Sobre uma camisa de linho fino puzeram-lhe uma bella saia de panninho e uma jaqueta bordada a prata. Metteram-lhe os cabellos n'um barrete quasi novo. Apertaram-lhe n'umas polainas de seda vermelha as pernas que nunca mais haviam de correr. Calçaram-lhe umas babuches de coiro da Russia. Nunca o Basilio em vida se vira assim tão aceado e bonito. Deram-lhe carmim pelos beiços e pintaram-lhe de branco e vermelho o rosto, como a um tenor que vai entrar em scena. Durante toda a operação a orchestra dos ladrões tocou uma aria lugubre, que deve ter ouvido mais de uma vez nas ruas de Athenas Estimo não ter morrido na Grecia, porque a tal musica é detestavel e deve ser uma desconsolação ser enterrado com aquillo.

Quatro ladrões começaram a abrir a cova no meio do quarto, onde era a barraca de M.^{me} Simons, mesmo no sitio onde Mary-Ann dormia. Dois d'elles foram ao armazem buscar tochas, que distribuiram pelos assistentes. Tambem a mim me deram uma. O frade entoou o officio de defuntos. Hadgi-Stavros psalmodeava os responsos em voz firme, que me penetrava o fundo da alma.

Acabou a cerimonia. Dita a ultima oração, o Rei approximou-se solemnemente do esquife e beijou o cadaver na bocca. Todos os ladrões, um por um, lhe seguiram o exemplo. Todo eu estremecia lembrando-me de que me havia de chegar a vez. Tratava de me esconder atraz dos que já se achavam livres, quando o Rei me avistou e me disse:

— Vá! chegou-te a vez. E' seu, mais que dos outros, o dever.

Seria aquella a expiação de que me havia ameaçado? Um homem justo com menos se contentava.

Creia que não é brincadeira de criança beijar a bocca d'um cadaver, sobretudo quando nós fomos o assassino. Approximei-me do esquife, contemplei frente a frente aquella cara, cujos olhos abertos pareciam estar-se rindo da minha atrapalhação; curvei a cabeça, rocei pelos d'elle os meus labios. Um ladrão, por facecia, empurrou-me a cabeça. A minha bocca achatou-se em cima da bocca fria. Ergui-me cheio de horror.

Metteram o corpo na cova. Deitaram-lhe um punhado de flores, um pão, uma maçã e umas gotas de vinho, coisas de que pouco precisava. Taparam a cova mais depressa do que eu desejava.

Um dos salteadores observou que eram precisos dois páos para fazer uma cruz. Hadgi-Stavros respondeu-lhe:

— Sim; põem-se lhe depois os páos de milord.

Calcule o que o coração me saltava cá dentro. Os páos? O que haveria de commum entre os páos e a minha pessoa?

O Rei fez um signal e d'ahi a pouco trouxeram-lhe do escriptorio duas compridas varas de loureiro. Hadgi-Stavros pegou no esquife funebre e pol-o em cima da cova. Assentou-o sobre a terra fresca, mandou-a levantar por um dos lados, emquanto o outro se apoiava no chão, e disse-me a sorrir.

— Este trabalhinho é para o senhor. Tenha a abondade de se descalçar.

Com certeza leu nos meus olhos uma interrogação cheia de angustia e de terror, porque logo respondeu á pergunta que me não atreveria a formular:

— Não sou mau, creia, e sempre detestei rigores inuteis. É por isso que lhe vou infligir um castigo que nos aproveite, dispensando-nos de o vigiar d'hoje para o futuro. Deu lhe, ha dias, a ancia de fujir. Logo que tenha apanhado vinte boas pauladas na planta dos pés, dispensará o guarda e essas paixões de viajar hão de acalmar-se. Conheço o supplicio; applicaram-m'o os turcos, quando eu era novo, e por experiencia sei que se não morre por isso. Doer, doe. Ha de gritar, já o aviso. O Basilio, lá do fundo da cova ha de escutal-o e agradecer nos.

Ao tal ouvir, foi minha primeira idéa dar ás pernas, emquanto era tempo de me servir d'ellas; mas a minha vontade devia de estar muito enferma, porque se me tornou impossivel pôr um pé adeante do outro.

Antes que um pensamento sahido do meu cerebro pudesse chegar á extremidade dos meus membros, senti-me ligado e descalço. Não sei onde apoiaram os meus pés nem como os impediram de recuar até á cabeça á primeira paulada. Vi as duas varas volteando na frente, uma á direita, outra ás esquerda; fechei os olhos e puzme á espera. Não esperei talvez um decimo de segundo; mas ainda assim tive tempo de enviar uma bençam a meu pae, um beijo a Mary-Ann e mais de cem mil imprecações para repartir entre M.^{me} Simons e John Harris.

Senti todas as bordoadas, uma apoz outra. A primeira foi de tal ordem que cuidei que nada deixasse para as outras. Apanhou-me pelo meio da planta dos pés, por debaixo d'aquella abobadasinha elastica, que precede o calcanhar e que sustem o corpo do homem. Mas d'essa vez não foi no pé que me fez doer; foram os ossos das minhas pobres pernas que eu julguei desfeitos em mil bocados. A segunda apanhou-me mais por baixo, mesmo em cima dos calcanhares; produziu-me um abalo prefundo, violento em toda a columna vertebral e encheu de temeroso tumulto o cerebro palpitante e o craneo, que me parecia estalar. A terceira foi nos dedos e deu-me uma sensação aguda e lancinante que me correu por toda a parte anterior do corpo e que por um instante me fez julgar que a extremidade da vara me tinha vindo arrebitar a ponta do nariz. Creio ter sido n'esse momento que o sangue saltou pela primeira vez. As pauladas succederam-se na mesma ordem e nos mesmos sitios com intervallos eguaes. Tive animo sufficiente para me calar ás duas primeiras; á terceira gritei, á quarta urrei, á quinta e ás seguintes gemi. A decima paulada já a carne não tinha forças nem para queixar-se; calei-me. Mas o aniquilamento do vigor phisico não diminuira a nitidez das percepções. Incapaz de reerguer se quer as palpebras, nem por isso deixei de ouvir quanto se dizia em torno a mim. Um rapazito disse ao Rei:

—Morreu. Para que havemos de cançar esses dois homens sem proveito para ninguem?

«Le Portugal au point de vue agricole»

Hadgi-Stavros respondeu:

— Deixa. Sessenta pauladas levei eu e dois dias depois estava dançando a romaica.

(Continúa).

BARCO RABELLO TRANSPORTANDO VINHOS PELO RIO DOURO

SCIENCIA MODERNA

XXI

TELEGRAPHIA SEM FIOS

I

Mais vale tarde do que nunca. Não podiamos de forma alguma, n'esta secção, deixar de nos occupar d'esta tão grandiosa descoberta que vem fechar com chave de ouro o nucleo das maravilhas que todo o seculo XIX nos tem dado a conhecer.

Desde que se teve conhecimento da existencia da electricidade, pode-se dizer que esta tem caminhado a passos gigantescos. Pretendendo dar a este capitulo, o desenvolvimento que lhe é devido, comecemos por narrar a historia da electricidade até á grandiosa descoberta do telegrapho actualmente usado, para em seguida dizermos o que até hoje se tem estudado sobre a telegraphia sem fios.

Duas questões se apresentam immediatamente:

1.º O que se deve entender por esta palavra electricidade.

2.º Como se achou a sua existencia?

Difficilmente se poderá dar uma definição precisa d'esta palavra, assim como difficil é dizer-se o que precisamente se deve entender pelo calor, pela luz ou qualquer outra forma especial de movimento, visto que todos esses agentes physicos não são mais do que formas especiaes do movimento. Por uma d'essas formas, recebemos a sensação da luz ou da sombra, por uma outra a da electricidade, por uma terceira, a do calor, etc., etc., differindo cada uma d'ellas, unicamente pela amplitude e velocidade das vibrações que agitam a materia dando-lhe as diversas formas que mencionámos.

Varias theorias teem sido apresentadas para se desvendar esse mysterio, chegando mesmo Franklin a admittir no ar, a existencia de um fluido inponderavel (o ether) para a explicação dos phenomenos electricos, theoria que é ainda hoje acceite, mas de que se duvida.

A segunda questão apresenta uma resposta mais immediata e precisa.

Desde que o phenomeno existe, mais tarde ou mais cedo, necessariamente havia este de se manifestar, mas o phenomeno reconheceu-se, e a causa que concorreu para a existencia d'esse phenomeno ainda se não acha plenamente demonstrada embora o grande numero de theorias que teem apparecido para a sua explicação.

Se esfregarmos um pedaço de lacre, ambar, ou resina, em um tecido de lã, e os approximarmos, por exemplo, de pequenas porções de papel, vemos immediatamente haver uma certa attracção entre esses corpos e o papel. Diz-se então que o corpo se acha electrisado por influencia. Foi por este modo que se teve conhecimento de que, além de todas as formas porque o movimento se manifestava, ainda havia mais uma, até então desconhecida. Era a electricidade, palavra derivada do grego e empregada indistinctamente tanto para o phenomeno como para a sua causa.

A partir d'este momento, o desenvolvimento da electridade foi tão grande que hoje constitue um ramo especial de physica, o qual tomou o nome do phenomeno. A apparição dos apparelhos, machinas e instrumentos electricos não tardou a fazer-se esperar, não só para o estudo da electricidade estatica, como tambem para o estudo da electricidade dynamica, e hoje podemos dizel-o sem receio de errarmos que os nomes de Franklin, Volta, Galvani, Ampère, Coulomb, Ohm e varios outros que se acham intimamente ligados ao estudo da electricidade, ficarão immortalisados nos annaes da sciencia.

O desenvolvimento actual da electricidade é tão grande que, a bem dizer, a vemos empregada em toda a parte. Assim, o pára-raios, as campainhas electricas, os motores electricos, o telephone, a luz electrica, a galvanoplastia, e o telegrapho não são mais do que applicações da electricidade.

II

Data dos principios d'este seculo a apparição do primeiro telegrapho, apparelho que hoje tanto se tem vulgarisado. Ao principio, foi este tido como uma simples curiosidade de gabinete, mas hoje a sua applicação tem-se propagado por quasi todo o mundo. Em Portugal, a primeira linha telegraphica foi instituida de Lisboa a Cintra e data de 1854. Em virtude da facilidade com que a electridade dynamica transmittia os seus effeitos a uma distancia consideravel, pensou-se na applicação d'esta propriedade a uns apparelhos que tivessem por fim a transmissão de signaes a certas distancias, signaes que correspondessem á palavra do individuo. Foi d'esta forma que se imaginou o telegrapho.

Actualmente, um telegrapho consta do seguinte:

1.º De um ou mais fios que liguem os dois pontos, sendo um d'elles o que transmitte os signaes, e o segundo o que os recebe.

2.º De uma pilha electrica que desenvolve a electricidade necessaria para produzir os effeitos precisos.

3.º De um transmissor.

4.º De um receptor.

Os apparelhos telegraphicos são actualmente classificados da seguinte forma:

1.º *Telegraphos de agulha*, nos quaes os signaes são obtidos por meio de agulhas magneticas onde se acha enrolado um fio de cobre sem fim. Aberto o circuito, a agulha desvia-se da sua posição, e gira para um ou outro lado, consoante o sentido da corrente. É da juncção de todos estes desvios que resultam os signaes que correspondem ás diversas lettras do alphabeto. Este systhema é ainda adoptado em Inglaterra.

2.º *Telegraphos de mostrador* nos quaes a corrente actua sobre um electro-iman que se magnetisa ou desmagnetisa quando passa ou cessa a corrente, effeitos que se reflectem sobre um ponteiro que gira sobre um mostrador onde se acham inscriptas todas as lettras do alphabeto. A corrente faz com que o ponteiro gire para um ou outro lado do mostrador, consoante a lettra do alphabeto que se pretende transmittir.

A este systhema, pertencem os telegraphos de *Breguet* e o de *Wheastone*.

3.º *Telegraphos escreventes* nos quaes os signaes são impressos por meio de uma alavanca sendo o seu movimento regulado por um electro-iman em communicação com a corrente electrica que o sujeita a magnetisações interrompidas, consoante passa ou cessa essa corrente. N'outros, é ainda a propria corrente que determina a impressão dos signaes, sem o auxilio da alavanca. Pertencem a este grupo os telegraphos de Morse, de Hermann, Thomson, etc.

Existem ainda os *telegraphos autographicos* destinados a reproduzirem um *fac-simile* qualquer; os *telegraphos submarinos* e os *telegraphos fallantes*.

Por serem todos elles mais ou menos conhecidos, dispensar-nos-hemos de os descrever.

Como continuação d'este assumpto, fallaremos n'outro artigo, da telegraphia sem fios por meio das ondas luminosas, e do mesmo phenomeno por meio das ondas electricas, descoberta recentemente feita e que constituiu o primeiro passo para a descoberta da telegraphia sem fios.

15-10-900.

(Continúa)

Antonio A. O. Machado.

PUBLICAÇÕES

Recebemos e agradecemos:

Episodios e figuras celebres da historia de Portugal *(para uso do povo e das escolas) — Candido de Figueiredo — Tavares Cardoso & Irmão, editores — Lisboa, 1900.*

Com a competencia que é da maxima justiça reconhecer-lhe, colligiu o sr. Dr. Candido de Figueiredo n'um pequeno mas elegante volume de 114 paginas, varios episodios dos mais importantes da nossa historia patria, bem como traços geraes biographicos dos homens notaveis que, em todos os tempos, desde o começo da monarchia até aos nossos dias, se teem salientado pelos serviços prestados ao seu paiz.

Destina-se á instrucção das creanças e do povo, o apreciavel livrinho, o que não quer dizer que, a par da indispensavel simplicidade e clareza, visto ser especialmente destinado a intelligencias ainda pouco desenvolvidas ou a espiritos pouco cultivados, não tenha sido escripto por forma a tornar agradavel e substanciosa a sua leitura, mesmo para os que mais lidos e versados na historia patria, se comprazam em rememorar factos e episodios, dedicações e serviços em que ha sempre muito que aprender e muito que imitar, proveitosas lições a tirar das coisas e dos homens. No prefacio da sua obra explica o auctor as razões porque ella não logrou obter approvação official para uso nos lyceus do reino. Não vem a proposito, nem mesmo cabe no acanhado espaço de que podemos dispôr, repetir aqui a curiosa historia que motivou a recusa, mas seja-nos permittido dizer que, em nossa humilde opinião, em nada o abalisado pedagogo e publicista ficou prejudicado. O livro tem valor, logo hade ser lido e apreciado, ha de ter extracção. Com isso todos lucram e folgam. O auctor, os editores e o publico.